



**PRIMER CURSO DEL C.F.G.S.  
“DIETÉTICA”**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

**Curso 2020/21**

NOTA: Este documento se trata de un resumen informativo. El documento original, que es el que tiene validez, se puede consultar en cualquier momento por el alumnado.

## MÓDULO EL SECTOR DE LA SANIDAD EN ANDALUCÍA

Las CT y los CE asociados a cada una de ellas son los siguientes:

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CAPACIDAD TERMINAL (RESULTADO APRENDIZAJE)	CRITERIO EVALUACIÓN
1. Identificar las características de la demanda sanitaria y la oferta asistencial en Andalucía, analizando los factores que las condicionan y su evolución presente y previsiblemente futura	<p>Identificar las fuentes de información más relevantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emplear las fuentes básicas de información para analizar los datos relativos a demanda sanitaria y oferta asistencial, señalando posibles desequilibrios.</li> <li>• Identificar los factores que influyen en las variaciones de demanda sanitaria y oferta asistencial.</li> </ul>
2. Analizar la configuración económico- empresarial, laboral y formativa del sector de la sanidad en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir los diferentes organismos e instituciones públicas y privadas que ofrecen servicios y productos sanitarios en Andalucía y los organigramas de las empresas del sector.</li> <li>• Identificar las ofertas formativas en Sanidad, reglada, ocupacional y las no gestionadas por las administraciones educativa y laboral.</li> <li>• Realizar un esquema de las distintas actividades que se dan dentro del sector sanitario con las ocupaciones habituales dentro de las mismas.</li> </ul>
3. Describir la disposición geográfica de la oferta sanitaria en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar las características y distribución de las Áreas de Salud.</li> <li>• Describir la ubicación de los diferentes niveles asistenciales.</li> </ul>

<p>4. Identificar/analizar la oferta laboral del sector sanitario en Andalucía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relacionar los organismos, instituciones y empresas, públicos y privados, donde se producen las ofertas laborales dentro del sector.</li>   <li>• En un supuesto práctico de diversas ofertas/demandas laborales: identificar la oferta/demanda más idónea referidas a sus capacidades e intereses.</li> </ul>
---	---

#### **PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Para realizar la evaluación de este módulo se seguirá lo indicado en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Entre otros aspectos, la Orden de 29 de septiembre de 2010, establece lo siguiente:

- La evaluación será continua, lo que requiere la asistencia regular a las clases del alumnado y su participación en las actividades programadas para este módulo profesional.
- La evaluación del alumnado será realizada de acuerdo con las capacidades terminales, los criterios de evaluación y contenidos del módulo, así como con los objetivos generales, las competencias profesional y las realizaciones profesionales del ciclo formativo.
- La evaluación también considerará las posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder al alumnado
- Dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final, sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos.
- Las calificaciones de los módulos profesionales, excepto las de Proyecto integrado y Formación en centros de trabajo, se expresarán mediante la escala numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

La evaluación inicial tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos del módulo. La evaluación inicial será el punto de referencia para la toma de decisiones relativas al desarrollo del módulo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación no conlleva una calificación numérica para el alumno-a.

En cada una de las tres evaluaciones parciales se procederá de la misma forma:

- Se considerará que la evaluación está superada cuando cada una de las capacidades terminales que la componen se apruebe con una nota igual o superior a 5, asegurándonos que han superado los criterios de evaluación de cada una de las capacidades terminales del módulo, haciéndose posteriormente la media ponderada de las capacidades terminales superadas. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estos.

- Se considerará que la evaluación no está superada cuando alguna de las capacidades terminales que la componen no sea calificada con una nota igual o superior a 5, entendiéndose por tanto, que para superar la evaluación hay que obtener una nota mínima de 5 en cada uno de las capacidades terminales impartidas hasta la fecha de la evaluación correspondiente. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estas.

La evaluación final quedará superada una vez que se aprueben las tres evaluaciones parciales. Esto implica que no se podrá obtener una calificación positiva en la evaluación final hasta que no se superen, con una nota igual o superior a 5, todas las capacidades terminales asociadas a este módulo. La nota final saldrá de la media ponderada de las calificaciones de todas las capacidades terminales (una vez estén todas superadas, como se ha comentado anteriormente).

Cuando alguna de las evaluaciones parciales no sea superada en el momento de la evaluación, el profesorado responsable del módulo establecerá una fecha para poder recuperar aquellas capacidades terminales en las que no se haya obtenido una nota igual o superior a 5. Si tras estas pruebas, el alumno-a sigue sin superar la capacidad terminal en la que tenía una nota inferior a 5, pasará a recuperarla en el periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final.

### **PERIODO ENTRE LA 3ª EVALUACIÓN PARCIAL Y LA EVALUACIÓN FINAL**

De acuerdo con la Orden de 29 de septiembre de 2010, el alumnado que tenga alguna evaluación parcial no superada, o que desee mejorar los resultados obtenidos deberá asistir obligatoriamente a clase y continuar con las actividades lectivas desde la fecha de la 3ª evaluación parcial hasta la evaluación final.

Durante este periodo, y debido a que por la falta de tiempo no podrá impartirse de nuevo todo el temario, se realizarán fundamentalmente actividades como: repaso de conceptos en los que el alumno-a presente mayor dificultad, resolución de dudas planteadas, elaboración de esquemas y actividades de resumen, revisión de prácticas, etc.

Este periodo también será el indicado para la recuperación de las distintas actividades evaluables realizadas en clase durante las distintas evaluaciones parciales en las que el alumnado no haya obtenido una calificación igual o superior a 5.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- *En el caso de que la situación del **Covid-19** requiera suspender la presencialidad/semipresencialidad, se procederá de acuerdo con lo expuesto en la programación de este módulo.*

PARTE TEÓRICA: 75%		PARTE PRÁCTICA: 25%	
PRUEBAS	ACTIVIDADES EVALUABLES	CUADERNO	PRUEBAS
50%	25%	15%	10%

### CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL

La calificación en cada evaluación, así como la calificación final, se expresa como un número entero del 1 al 10, sin decimales. Cuando, tras aplicar el sistema de porcentajes expuestos, la calificación obtenida por el alumno/a tenga como resultado un número con decimales, en general, se realizará el redondeo con 2 decimales hacia el número inferior más cercano. La calificación final será la media de las tres evaluaciones, teniendo en cuenta los decimales que se obtienen en cada evaluación.

NOTA: Este documento se trata de un resumen informativo. El documento original, que es el que tiene validez, se puede consultar en cualquier momento por el alumnado.

## MÓDULO CONTROL ALIMENTARIO

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las CT y los CE asociados a cada una de ellas son los siguientes:

1. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

Los CE asociados a la CT 1 son:

- a) Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.
- b) Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos.
- c) Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear.

- d) Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles.
- e) Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que es necesario realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.
- f) En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado:
  - Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.
  - Efectuar la calibración del equipo seleccionado.
  - Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración.
  - Registrar el dato en el soporte adecuado.
  - Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.

2. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.

Los CE asociados a la CT 2 son:

- a) Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento.
- b) Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica.
- c) Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados.
- d) Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo.
- e) Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento.

- f) Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos.
- g) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
  - Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento.
  - Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados.
  - Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra.
  - Identificar y resumir la normativa aplicable.
  - Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento.
- h) Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido.
- i) Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.

3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.

Los CE asociados a la CT 3 son:

- a) Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación.
- b) Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.
- c) Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.
- d) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
  - Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.



- Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma.
- Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan.
- Identificar unívocamente las muestras obtenidas.
- Elegir el medio de "transporte" idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.

4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

Los CE asociados a la CT 4 son:

- a) Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de "kits".
- b) Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar.
- c) Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.
- d) En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizados:
  - Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.
  - Determinar cual es el "kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.
  - Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.
  - Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.

### PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para realizar la evaluación de este módulo se seguirá lo indicado en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Entre otros aspectos, la Orden de 29 de septiembre de 2010, establece lo siguiente:

- La evaluación será continua, lo que requiere la asistencia regular a las clases del alumnado y su participación en las actividades programadas para este módulo profesional.

- La evaluación del alumnado será realizada de acuerdo con las capacidades terminales, los criterios de evaluación y contenidos del módulo, así como con los objetivos generales, las competencias profesional y las realizaciones profesionales del ciclo formativo.

- La evaluación también considerará las posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder al alumnado

- Dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final, sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos.

- Las calificaciones de los módulos profesionales, excepto las de Proyecto integrado y Formación en centros de trabajo, se expresarán mediante la escala numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

La evaluación inicial tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos del módulo. La evaluación inicial será el punto de referencia para la toma de decisiones relativas al desarrollo del módulo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación no conlleva una calificación numérica para el alumno-a.

En cada una de las tres evaluaciones parciales se procederá de la misma forma:

- Se considerará que la evaluación está superada cuando cada una de las capacidades terminales que la componen se apruebe con una nota igual o superior a 5, asegurándonos que han superado los criterios de evaluación de cada una de las capacidades terminales del módulo, haciéndose posteriormente la media ponderada de las capacidades terminales superadas. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estos.

- Se considerará que la evaluación no está superada cuando alguna de las capacidades terminales que la componen no sea calificada con una nota igual o superior a 5, entendiéndose por tanto, que para superar la evaluación hay que obtener una nota mínima de 5 en cada uno de las capacidades terminales impartidas hasta la fecha de la evaluación correspondiente. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estas.

La evaluación final quedará superada una vez que se aprueben las tres evaluaciones parciales. Esto implica que no se podrá obtener una calificación positiva en la evaluación final hasta que no se superen, con una nota igual o superior a 5, todas las capacidades terminales asociadas a este módulo. La nota final saldrá de la media ponderada de las calificaciones de todas las capacidades terminales (una vez estén todos superadas, como se ha comentado anteriormente).

Cuando alguna de las evaluaciones parciales no sea superada en el momento de la evaluación, el profesorado responsable del módulo establecerá una fecha para poder recuperar aquellas capacidades terminales en las que no se haya obtenido una nota igual o

superior a 5. Si tras estas pruebas, el alumno-a sigue sin superar la capacidad terminal en la que tenía una nota inferior a 5, pasará a recuperarla en el periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final.

### PERIODO ENTRE LA 3ª EVALUACIÓN PARCIAL Y LA EVALUACIÓN FINAL

De acuerdo con la Orden de 29 de septiembre de 2010, el alumnado que tenga alguna evaluación parcial no superada, o que desee mejorar los resultados obtenidos deberá asistir obligatoriamente a clase y continuar con las actividades lectivas desde la fecha de la 3ª evaluación parcial hasta la evaluación final.

Durante este periodo, y debido a que por la falta de tiempo no podrá impartirse de nuevo todo el temario, se realizarán fundamentalmente actividades como: repaso de conceptos en los que el alumno-a presente mayor dificultad, resolución de dudas planteadas, elaboración de esquemas y actividades de resumen, revisión de prácticas, etc.

Este periodo también será el indicado para la recuperación de las distintas actividades evaluables realizadas en clase durante las distintas evaluaciones parciales en las que el alumnado no haya obtenido una calificación igual o superior a 5.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- *En el caso de que la situación del Covid-19 requiera suspender la presencialidad/semipresencialidad, se procederá de acuerdo con lo expuesto en la programación de este módulo.*

PARTE TEÓRICA: 75%		PARTE PRÁCTICA: 25%	
PRUEBAS	ACTIVIDADES EVALUABLES	CUADERNO	PRUEBAS
50%	25%	15%	10%

### CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL

La calificación en cada evaluación, así como la calificación final, se expresa como un número entero del 1 al 10, sin decimales. Cuando, tras aplicar el sistema de

porcentajes expuestos, la calificación obtenida por el alumno/a tenga como resultado un número con decimales, en general, se realizará el redondeo con 2 decimales hacia el número inferior más cercano. La calificación final será la media de las tres evaluaciones, teniendo en cuenta los decimales que se obtienen en cada evaluación.

NOTA: Este documento se trata de un resumen informativo. El documento original, que es el que tiene validez, se puede consultar en cualquier momento por el alumnado.

## MÓDULO CONTROL ALIMENTARIO

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las CT y los CE asociados a cada una de ellas son los siguientes:

1. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

Los CE asociados a la CT 1 son:

- a) Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.
- b) Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos.

- c) Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear.
- d) Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles.
- e) Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que es necesario realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.
- f) En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado:
  - Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.
  - Efectuar la calibración del equipo seleccionado.
  - Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración.
  - Registrar el dato en el soporte adecuado.
  - Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.

2. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.

Los CE asociados a la CT 2 son:

- a) Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento.
- b) Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica.
- c) Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados.

- d) Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo.
- e) Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento.
- f) Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos.
- g) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
  - Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento.
  - Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados.
  - Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra.
  - Identificar y resumir la normativa aplicable.
  - Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento.
- h) Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido.
- i) Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.

3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.

Los CE asociados a la CT 3 son:

- a) Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación.
- b) Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.
- c) Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.

- d) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
- Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.
  - Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma.
  - Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan.
  - Identificar unívocamente las muestras obtenidas.
  - Elegir el medio de "transporte" idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.

4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

Los CE asociados a la CT 4 son:

- a) Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de "kits".
- b) Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar.
- c) Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.
- d) En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizados:
- Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.
  - Determinar cual es el "kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.
  - Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.
  - Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para realizar la evaluación de este módulo se seguirá lo indicado en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Entre otros aspectos, la Orden de 29 de septiembre de 2010, establece lo siguiente:

- La evaluación será continua, lo que requiere la asistencia regular a las clases del alumnado y su participación en las actividades programadas para este módulo profesional.
- La evaluación del alumnado será realizada de acuerdo con las capacidades terminales, los criterios de evaluación y contenidos del módulo, así como con los objetivos generales, las competencias profesional y las realizaciones profesionales del ciclo formativo.
- La evaluación también considerará las posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder al alumnado
- Dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final, sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos.
- Las calificaciones de los módulos profesionales, excepto las de Proyecto integrado y Formación en centros de trabajo, se expresarán mediante la escala numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

La evaluación inicial tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos del módulo. La evaluación inicial será el punto de referencia para la toma de decisiones relativas al desarrollo del módulo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación no conlleva una calificación numérica para el alumno-a.

En cada una de las tres evaluaciones parciales se procederá de la misma forma:

- Se considerará que la evaluación está superada cuando cada una de las capacidades terminales que la componen se apruebe con una nota igual o superior a 5, asegurándonos que han superado los criterios de evaluación de cada una de las capacidades terminales del módulo, haciéndose posteriormente la media ponderada de las capacidades terminales superadas. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estos.
- Se considerará que la evaluación no está superada cuando alguna de las capacidades terminales que la componen no sea calificada con una nota igual o superior a 5, entendiéndose por tanto, que para superar la evaluación hay que obtener una nota mínima de 5 en cada uno de las capacidades terminales impartidas hasta la fecha de la evaluación correspondiente. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estas.

La evaluación final quedará superada una vez que se aprueben las tres evaluaciones parciales. Esto implica que no se podrá obtener una calificación positiva en la evaluación final hasta que no se superen, con una nota igual o superior a 5, todas las capacidades terminales asociadas a este módulo. La nota final saldrá de la media ponderada de las



calificaciones de todas las capacidades terminales (una vez estén todas superadas, como se ha comentado anteriormente).

Cuando alguna de las evaluaciones parciales no sea superada en el momento de la evaluación, el profesorado responsable del módulo establecerá una fecha para poder recuperar aquellas capacidades terminales en las que no se haya obtenido una nota igual o superior a 5. Si tras estas pruebas, el alumno-a sigue sin superar la capacidad terminal en la que tenía una nota inferior a 5, pasará a recuperarla en el periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final.

### PERIODO ENTRE LA 3ª EVALUACIÓN PARCIAL Y LA EVALUACIÓN FINAL

De acuerdo con la Orden de 29 de septiembre de 2010, el alumnado que tenga alguna evaluación parcial no superada, o que desee mejorar los resultados obtenidos deberá asistir obligatoriamente a clase y continuar con las actividades lectivas desde la fecha de la 3ª evaluación parcial hasta la evaluación final.

Durante este periodo, y debido a que por la falta de tiempo no podrá impartirse de nuevo todo el temario, se realizarán fundamentalmente actividades como: repaso de conceptos en los que el alumno-a presente mayor dificultad, resolución de dudas planteadas, elaboración de esquemas y actividades de resumen, revisión de prácticas, etc.

Este periodo también será el indicado para la recuperación de las distintas actividades evaluables realizadas en clase durante las distintas evaluaciones parciales en las que el alumnado no haya obtenido una calificación igual o superior a 5.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- *En el caso de que la situación del Covid-19 requiera suspender la presencialidad/semipresencialidad, se procederá de acuerdo con lo expuesto en la programación de este módulo.*

PARTE TEÓRICA: 75%		PARTE PRÁCTICA: 25%	
PRUEBAS	ACTIVIDADES EVALUABLES	CUADERNO	PRUEBAS
50%	25%	15%	10%

## CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL

La calificación en cada evaluación, así como la calificación final, se expresa como un número entero del 1 al 10, sin decimales. Cuando, tras aplicar el sistema de porcentajes expuestos, la calificación obtenida por el alumno/a tenga como resultado un número con decimales, en general, se realizará el redondeo con 2 decimales hacia el número inferior más cercano. La calificación final será la media de las tres evaluaciones, teniendo en cuenta los decimales que se obtienen en cada evaluación.